ES 890-1 (2005) (Arabic): VANILLA, ITS EXTRACTS, VANILLIN AND ETHYL VANILLIN, Part 1: VANILLA FRAGRANS

BLANK PAGE

المواصفات القياسية المصرية

ES

م . ق . م ٨٩٠–١ / ٢٠٠٥

أيزو٥٥٦٥ –١ / ١٩٩٩

الفانيليا و مستخلصاتها و الفانيلين وإيثايل الفانيلين

الجزء الاول:

الفانيليا من نبات فانيلا فراجرانس

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

٨٩٠ ١ / ٢٠٠٥
أيزو : ٥٥٦٥ ١٩٩٩/١

مقدمــة

م.ق.م ٨٩٠ ١ / ٢٠٠٥الخاصة بــ " الفانيليا ومستخلصاتها والفانيلين وإيثايــل الفــانيلين جــ١ : الفانيليا من نبات فانيلا فراجرانس " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ١٩٨٨ ومتماثلة فنيا مع المواصفة الدولية الايــزو ٥٥٦٥ ١٩٩٩/١ الخاصــة بــــ " الفانيليــا ومستخلصاتها والفانيلين وإيثايل الفانيلين جــ١ : الفانيليا من نبات فانيلا فراجرانس "

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ١١/٣ الخاصة بالمواد المضافة والملوثات.

الفانيليا

ومستخلصاتها والفانيلين وإيثايل الفانيلين

ج١ : الفانيليا من نبات فانيلا فراجرانس

١- مجال

تختص هذه المواصفة بالاشتراطات الاساسية وعوامل و المعايير الوصفية للفانيليا المنتجة من نبات الفانيلا من نوع فانيلا فراجرانس سواء كانت قرون أو أجزاء أو خليط من القرون والاجزاء ،أوالمسحوق ٠

٢- لتعاريف

قرون الفانيليا الطبيعية :

هى الثمار المعالجة لنبات الفانيلا من نوع فانيلا فراجرانس والتى تتواجد فى الصور الاتية :

١/٢ قرون الفانيليا الكاملة :

هى القرون الكاملة لنبات الفانيليا سواء كانت مشقوقة أو غير مشقوقة ٠

٢/٢ قرون الفانيليا المجزأة :

وهى أجزاء القرون التىتم تقطيعها عمدا سواء كانت مشقوقة أو غير مشقوقة ٠

٣/٢ خليط قرون الفانيليا الكاملة والمجزأة :

هى عبارة عن خليط من قرون الفانيليا الكاملة السليمة وأجزاء القرون ٠

٤/٢ مسحوق الفانيليا :

هو المسحوق المتحصل عليه من طحن قرون الفانيليا بعد تجفيفها بدون إضافات ٠

٣- الاشتراطات الاساسية

١/٣ قرون الفانيليا الكاملة :

١/١/٣ يحب أن تكون ذات خصائص مميزة لدرجة الجودة المحددة لها طبقا للبند رقم (٤) ٠

٢/١/٣ تكون قد خضعت لمعاملة مناسبة للوصول للنكهة المميزة لها ٠

٣/١/٣ يتراوح لونها بين بنى الشيكولاتة الداكن الى المحمر ٠

٤/١/٣ ألا تكون قد خضعت لاى معاملة بهدف تغيير محتواها الطبيعى من الفانيلين أو محتواها من مكونات النكهة الاخرى ٠

٥/١/٣ ألا تكون مصابة بالعثة أو متعفنة أو معالجة بمنتجات نفطية (المنتجات البترولية) ، أو حدث لها أكسدة ٠

٦/١/٣ ألا يكون لها رائحة مخالفة لرائحة الفانيليا ٠

ملحوظة :

يجوزأن تكون القرون ذات سطح غير مستوى وذلك نتيجة لترسيب بللورات فانيلين على سطحها ، كما يجوز أن تكون هناك علامة فى الثلث السفلى من القرن ٠

٢/٣ قرون الفانيليا المجزاة :

١/٢/٣ يجب أن تجهز من قرون الفانيليا الكاملة والمطابقة للبند رقم ١/٣ ، وذات مظهر ونكهة مناسبة وجيدة ٠

٢/٢/٣ يتراوح لونها بين بنى الشيكولاتة الداكن الى المحمر ٠

٣/٣ خليط القرون الكاملة وأجزائها (فانيليا بحالتها الطبيعية كما وجدت) :

١/٣/٣ تجهز من قرون الفانيليا الكاملة وأجزائها والمطابقة للبند رقم ١/٣ ، وذات مظهر ونكهة مناسبة وجيدة ٠

٢/٣/٣ يتراوح لونها بين البنى الشيكولاتى الداكن الى المحمر ٠

ملحوظة :

القرون وأجزائها عادة تكون خشبية وقد يكون بها بقع كبيرة عديدة ٠

٤/٣ مسحوق الفانيليا :

١/٤/٣ يجهزمن قرون الفانيليا المطابقة للبند رقم ١/٣ ٠

٢/٤/٣ يكون المسحوق ناعم وبدرجة تسمح بمروره من منخل له ثقوب قطرها ٢٥ر١ مم ٠

٣/٤/٣ يتراوح لون المسحوق بين البنى الشيكولاتى الداكن الى المحمر ويكون له النكهة الطبيعية المميزة للفانيليا ٠

٤/٤/٣ ألا يحتوى على أى مواد غريبة ٠

٥/٤/٣ ألا يحتوى على رائحة عطن أوعفن أو رائحة بترولية أو أى رائحة أخرى تخالف رائحة الفانيليا الطبيعية ٠

٦/٤/٣ لا يكون قد خضع لاى معاملة تغير من محتواه الطبيعى من الفانيلين أو أى مكونات نكهة أخرى ٠

٥/٣ الخصائص الكميائية :

١/٥/٣ لا تزيد نسبة الرطوبة المقدرة بالطريقة الواردة فى المواصفة القياسية المصرية الخاصة بطرق فحص وإختبار الفانيليا على الحدود المبينة بالجدول التالى :

نسبة الرطوبة	القرون الكاملة				قرون مجزاة	خليط القرون الكاملة واجزائها	مسحوق الفانيليا
	درجة اولى	درجة ثانية	درجة ثالثة	درجة رابعة			
الحدالاقصي للرطوبة	٣٨	٣٨	٣٠	٢٥	٣٠	٣٠	٢٠

٢/٥/٣ تتراوح نسبة الفانيلين فى القرون من ١,٦ ٪ إلى ٢,٤ ٪ محسوبة على أساس الوزن الرطب ٠ وذلك عند تقديرها بالطريقة المنصوص عليها بالمواصفة القياسية المصرية الخاصة بطرق فحص وإختبار الفانيليا ٠

ملحوظة :

اذا نقصت نسبة الفانيلين عن ١,٦ ٪ يمكن اعتبار ذلك ناتج عن معالجة خاطئة ، واذا كانت نسبة الفانيلين أعلى من ٢,٤ ٪ يجب أن تخضع القرون لاختبارات مركزة للتأكد من عدم غشها باضافة فانيلين صناعى ٠

٦/٣ يكون المنتج خاليا من الميكروبات الممرضة وسمومها والعفن وسمومه والحشرات الحية والميتة واجزائها وملوثات القوارض التى ترى بالعين المجردة ٠

٤- المعايير الوصفية

التدريج أو التقسيم النوعى لقرون الفانيليا :

١/٤ الدرجة الاولى :

١/١/٤ الدرجة الاولى (أ١) قرون غير مشقوقة :

عبارة عن قرون كاملة سليمة طرية مملوءة ذات نكهة نموذجية ، ذات لون متجانس ، يتراوح لونها بين بنى الشيكولاتة الداكن الي المحمر ، وبدون أى بقع خلاف علامتها ٠

٢/١/٤ الدرجة الاولى (ب١) قرون مشقوقة :

عبارة عن قرون لها نفس الخصائص المذكورة فى الدرجة (أ١) فيما عدا أن القرون مشقوقة ٠

٢/٤ الدرجة الثانية :

١/٢/٤ الدرجة الثانية (أ ٢) قرون غير مشقوقة :

عبارة عن قرون كاملة سليمة طرية مملوءة ذات نكهة نموذجية ، ذات لون متجانس ، يتراوح لونها بين بنى الشيكولاتة الداكن الي المحمر ، ويجوز أن تحتوى القرون على بقع قليلة لا يتجاوز الطول الكلى لهذه البقع ثلث طول القرن ٠

٢/٢/٤ الدرجة الثانية (ب ٢) قرون مشقوقة :

عبارة عن قرون لها نفس الخصائص المذكورة فى الدرجة (أ٢) فيما عدا أن القرون مشقوقة٠

٣/٤ الدرجة الثالثة :

١/٣/٤ الدرجة الثالثة (أ ٣) قرون غير مشقوقة :

عبارة عن قرون كاملة سليمة طرية تقريبا ذات نكهة نموذجية ، ذات لون محمر وقد تحتوى على بقع كثيرة بحيث لايتجاوز الطول الكلى لهذه البقع نصف طول القرن بالاضافة الى احتوائها على شعيرات حمراء فى اجزاء لا يزيد تواجدها على ثلث طول القرن ٠

٢/٣/٤الدرجة الثالثة (ب ٣) قرون مشقوقة :

عبارة عن قرون لها نفس الخصائص المذكورة فى الدرجة (أ٣) فيما عدا أن القرون مشقوقة٠

٤/ ٤ الدرجة الرابعة .

الرابعة (أ ٤) قرون غير مشقوقة :

عبارة عن قرون كاملة سليمة جافة أو خشبية ذات نكهة مميزة ، محمرة اللون وقد تحتوى على بقع كثيرة بحيث لايتجاوز الطول الكلى لهذه البقع نصف طول القرن ٠

٢/٤/٤ الدرجة الرابعة (ب ٤) قرون مشقوقة :

عبارة عن قرون لها نفس الخصائص المذكورة فى الدرجة (أ٤) فيما عدا أن القرون مشقوقة٠

٥- التعبئة والبيانات

١/٥ التعبئة :

١/١/٥ يعبأ المنتج فى عبوات سليمة نظيفة غير منفذة للرطوبة والضوء وخالية من الروائح غير المرغوبة ٠

٢/١/٥ تكون العبوات مصنوعة من مواد لا تؤثر على المنتج (مثل : علب صفيح- عبوات ورقية مشمعة- عبوات زجاجية) .

٣/١/٥ قرون الفانيليا الكاملة :

١/٣/١/٥ تكون العبوة لها طول مناسب لطول القرون ٠

٢/٣/١/٥ تكون القرون متجانسة من حيث الدرجة طبقا للبند رقم (٤) ٠

٤/١/٥ قرون الفانيليا المجزاة :

١/٤/١/٥ اذا كانت أجزاء القرون طويلة تعبأ فى عبوات مناسبة لها فى الطول و فى حزم ٠

واذا كانت أجزاء القرون قصيرة بحيث لا يمكن تجميعها فى حزم تعبأ كما هى ٠

٢/٤/١/٥ تكون أجزاء قرون الفانيليا متماثلة من حيث الصفات النباتية المميزة

٢/٥ البيانات :

١/٢/٥ قرون الفانيليا الكاملة والمجزاة وخليط القرون وأجزائها :

يراعي ما نصت عليه المواصفة القياسية رقم ٣٩٥٢ (بطاقة بيانات المواد المضافة للأغذية) علي ان تدون عليها البيانات الاتية بخط واضح غير قابل للمحو باللغة العربية ويجوز كتابتها بأية لغات أجنبية أخري الى جانب اللغة العربية :

١/١/٢/٥ إسم المنتج ، وعنوانه ، وعلامته التجارية إن وجدت .

٢/١/٢/٥ إسم المنتج ونوعه طبقا للنوع النباتى ٠

٣/١/٢/٥ الصورة التجارية (قرون ، قرون مجزأة ، خليط) ٠

٤/١/٢/٥ بلد المنشأ ٠

٥/١/٢/٥ موسم الحصاد ٠

٦/١/٢/٥ رقم التشغيلة .

٧/١/٢/٥ أى معلومات أخرى لازمة للمشترى ٠

٨/١/٢/٥ تاريخ الانتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية .

٩/١/٢/٥ شروط الحفظ والتخزين والتداول .

١٠/١/٢/٥ عبارة " صنع فى مصر " فى حالة الانتاج المحلى .

٢/٢/٥ مسحوق الفانيليا :

١/٢/٢/٥ تكون البيانات مطابقة للبيانات السابقة (١/٢/٥) ، وفى حالة استخدام عبوات زجاجية يجب ان يدون عبارة (زجاج قابل للكسر) ٠

٢/٢/٢/٥ موسم الحصاد اذا كان ذلك ممكن ٠

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا لما ورد بالمواصفة القياسية رقم ١٦٩٧ الخاصة "طرق فحص وإختبار الفانيليا " ٠

٧-المصطلحات الفنية

نبات الفانيلا فراجرنس.. salisbury vanilla fragrans

قرون غير مشقوقة.. non-split pods

مسحوق فانيليا .... vanilla powder

مواد غريبة.. extraneous matter

قرون مشقوقة.. split pods

٨-المراجع

ISO NO5565-1 / 1999 (E) vanilla [vanilla fragrans (Salisbury) Ames]

Part 1 : specification

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفة

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

شركة السكر والصناعات التكاملية

كلية الزراعة- جامعة القاهرة- قسم البساتين

كلية الزراعة –جامعة عين شمس – قسم الصناعات الغذائية

معهد التغذية

معامل وزارة الصحة (القسم الكيميائى- القسم البكتريولوجى)

مركز تطوير الاغذية

مصلحة الرقابة الصناعية

مصلحة الكيمياء

هيئة الرقابة على الصادرات والواردات

شركة مصر للمستحضرات الغذائية

شركة الكوكاكولا العالمية

شركة يونيليفر مشرق

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 890-1 /2005

ISO : 5565-1 /1999

VANILLA , ITS EXTRACTS, VANILLIN AND ETHYL VANILLIN

PART :1

VANILLA FRAGRANS

ICS : 67.220.10

Arab Republic of Egypt

Egyptian Organization for Standardization and Quality